Ah ! si vous aviez ..... une PEUGEOT

Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

Levures Sélectionnées

55e Année. T. 109. — N° 14 Dimanche 3 Avril 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **50 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

POUR L'HIVER

contre

la PYRALE

l'ESCA

100 o/o FRANÇAIS

Voici le

PINTARSEN

Produit Breveté
(Marque déposée)

Dosage garanti : Un litre de PINTARSEN contient :
350 grammes d'Huile rectifiée de goudron de pin sélectionné
150 grammes d'Emulsifiants insecticides.
150 grammes d'Arsenic sous forme d'arsénite de soude.

Nouveauté scientifique alliant aux qualités anticryptogamiques ovicides, insecticides, de l'huile rectifiée de goudron de pin sélectionné **la Toxicité** des solutions d'arsénite de soude bien connue, mais mal utilisée par manque de pénétration.

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boîte postale n° 1 — **DAX** (Landes)

— R. C. Dax n° 4743 —

Utilisez les produits spécialement étudiés et préparés pour vous

par les

Mines de Soufre d'Apt

Soufre d'Apt. - En poudre impalpable, mouillable, très adhérent, très actif par suite de l'état natif du soufre et de la présence de produits bitumineux, fongicides et insectifuges.

S'emploie par poudrage à sec ou dans les bouillies à la dose de 3 à 5 kilos par hectolitre.

Insectosoufre. - Soufre insecticide, sans arsenic. Combat simultanément l'Oïdium et tous les insectes de la vigne : Vers du raisin, Altise, Vers gris, etc...

Sulfurol. - Soufre sulfaté, extra fin, adhérent, mouillable.

Agit par son soufre contre l'Oïdium ;
par son cuivre contre le Mildiou et les Rots ;
par ses produits bitumineux comme insectifuge contre la Cochylis, l'Eudémis et autres insectes.

Stéacuprite. - La plus efficace des poudres cupriques fabriqué comme le Sulfurol en plusieurs dosages :

1,50 pour cent de cuivre métal et
2,50 pour cent de cuivre métal.

Produit de confiance pour éviter le Mildiou de la grappe, le Mildiou de la pomme de terre, la Rouille de l'Asperge.

Dorifol. - Poudre insecticide absolument efficace contre le Doryphora de la pomme de terre, non dangereuse pour l'homme et les animaux domestiques.

Exempt d'arsenic. — Conserve ses propriétés.

Mines de Soufre d'Apt

Siège social : 5, rue de Nimes, à ARLES (B.-du-R.)

EXPLOITATIONS MINIERES & USINES :

à **Saignon,** près APT (Vaucluse)

Syndicat Professionnel de l'Industrie
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie — Montpellier

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

Siège Social PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne
et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

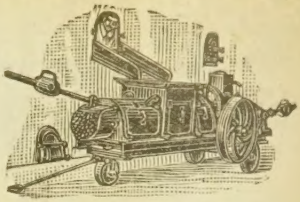
Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier

PERA FRERES

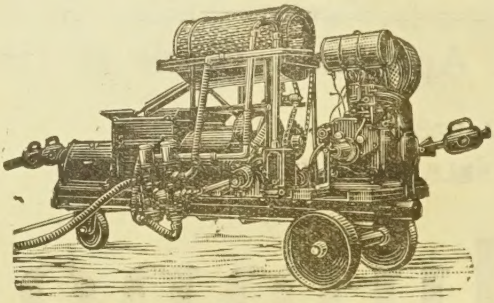
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

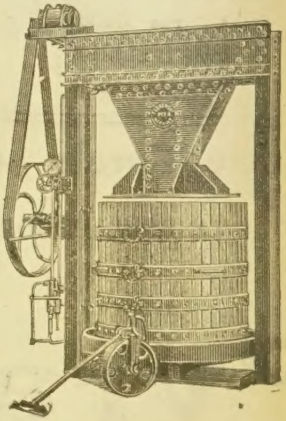


Déposée France et Etranger

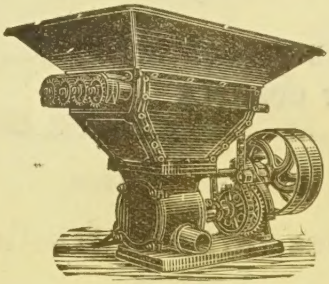
Matériel Vinicole moderne



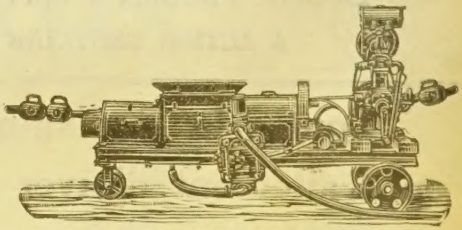
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



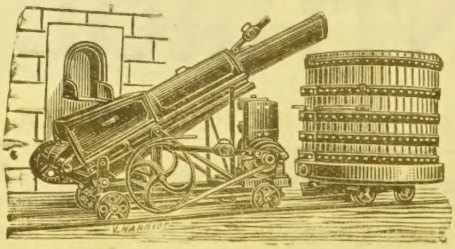
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



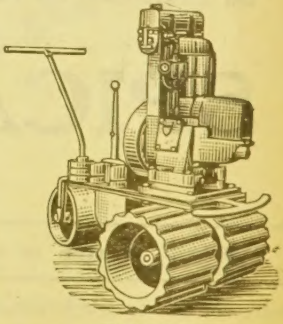
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

LE SOUFRE MOUILLABLE A L'EAU
AUX BOUILLIES

LE PLUS PRATIQUE

Simplicité d'emploi. — Pas d'engorgement de jets.

Utilisé par tous les temps, même grand vent et sans perte.

Pouvoir couvrant maximum.

Avec **VENTOSE**, on soufre rapidement et pour longtemps.

ETABLts LETELLIER

MONTPELLIER

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 15, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :

M. SEIBEL { *à* **AUBENAS** (Ardèche) *ou à* **MONTBOUCHER-s/-JABRON** (Drôme)

SULFATEZ VOS VIGNES
TRAITEZ VOS ARBRES FRUITIERS
avec la

FLEUR DE CHAUX

Marque déposée **" LA NEIGE "**

Impalpable - Pure - Blanche - Adhérente
Son emploi donne **ECONOMIE & EFFICACITÉ**

Société CHAUX et ENGRAIS du DAUPHINÉ
à VOREPPE (Isère) — Téléph. n° **5**

Remplacez traitements au soufre sur vignes
par le sulfocalcique THIOCAL, efficacité certaine et plus économique
En traitant sol vignes, arbres, maraîchères, rendements très accrus

BOUILLIE SULFOCALCIQUE CONCENTRÉE

" THIOCAL "

Garantie à 18 o/o de soufre des polysulfures
Produit anticryptogamique, insectifuge, très fertilisant
des VIGNES, des ARBRES, des FRUITS MAGNIFIQUES
fabriqué par BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8e
Dépositaires dans tous centres agricoles
Demandez brochure et renseignements à F. MIR, agent dépositaire régional
14A, rue Haxo — MARSEILLE

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY sont d'une adhérence parfaite

SOLVAY

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre

MACCLESFIELD S^T ANNE LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Ag. gén. : GARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANCAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX**
tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, à :
Henri PUGI, agent général. **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**

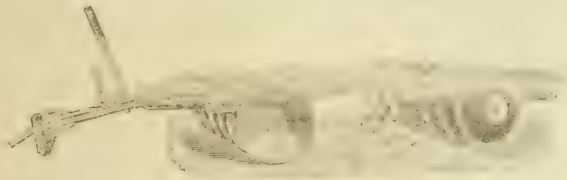
Pour les autres départements ; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE,
qui fournira les adresses des autres agences

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 422 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G.)

Tous les Instruments aratoires pour : traction animale ou mécanique



Déchaumeuse à disques

Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

Traction mécanique : Sous-soleuses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

Demandez " Brochure Culture Profonde " *frs :* 3.

Viticulteurs, Agriculteurs.

Pour lutter contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc.., employez les **meilleurs produits**

Plombarsine

Diplombine

Calarsine

Trucidor (poudre roténonée)

Contre les **maladies cryptogamiques**

Permanganate de Potasse agricole

Seul curatif de l'**Oïdium**

Ajoutez en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques, vous en renforcerez l'action contre le **Mildiou**.

SANS RIVAL POUR LES TRAITEMENTS D'HIVER

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Economisez le temps et la main-d'œuvre

en adoptant le

"MOTOVIS"

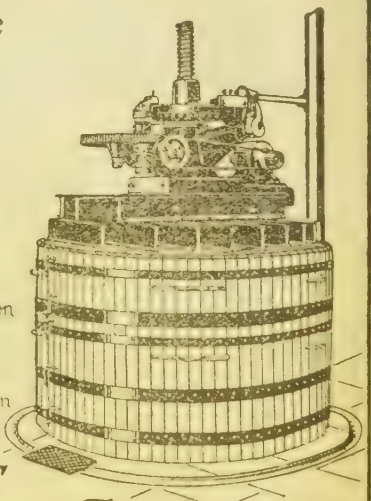
Breveté S.G.D.G - Marque déposée -

MABILLE

Appareil de Serrage actionné par moteur électrique ou par courroie

Remonte Descente Rapides

Serrage Puissant en cours de Pression Energique en fin de Pression



grâce à ses 4 Vitesses

Arrêt automatique en fin de Pression - Force absorbée 2 CV

Le "Motovis" s'adapte à toutes les vis.

PRESSOIRS MABILLE - AMBOISE - FRANCE

NOTICE FRANCO R.C TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

55e Année. — N° 14 3 Avril 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le mouvement des vins en février et le Statut viticole. — Les limitations de sortie des vins 322
A. Delfieu. — A propos du Statut viticole 325
J. Mahoux. — Préparation et rentrée des récoltes 326
Henri Pauthe. — L'utilisation du sel pour la récolte et la conservation des fourrages 329
Paul-G. Favard. — La lutte contre le Doryphore 331
J. Vercier. — Le fraisier. Culture, production, vente et industrie de la fraise... 334
Pierre Larue. — Du Berry au Tadla 336
Bibliographie. — Annuaire avicole et du petit éleveur, par Ch. Maillet. 338
Encartage : Mouvement des vins (mois de février). — Mouvement des alcools (fin février) — Exportations et importations
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

A nos abonnés

(FRANCE-COLONIES)

De sa fondation jusqu'à la loi du 25 juin 1928, le prix de l'abonnement du «Progrès agricole et viticole» était resté invariablement fixé à douze francs, soit un franc par mois : mais il s'agissait du franc de la loi du 17 Germinal an XI, autrement dit de cent centimes or.

Sous l'influence de la loi de 1928, qui ramenait le franc à vingt centimes or, *l'amputant ainsi des quatre cinquièmes de sa valeur, il fallut songer à augmenter le prix du Progrès.*

Pour équivaloir exactement à la perte subie, le rajustement compensatoire aurait dû s'établir dès cette époque à soixante francs, mais soucieux des intérêts des lecteurs, il fut décidé de porter le prix à quarante cinq francs seulement, soit trois francs soixante quinze par mois.

Et certes, bien que modique, ce prix aurait pu être maintenu longtemps encore, si n'étaient intervenues presque simultanément, d'une part la dévaluation du franc à treize centimes or *(0 fr. 1333). (Loi du 1er octobre 1936) d'où il résulte que la somme en or versée actuellement par un abonné n'est plus que 45 × 0.1333 ou 5 fr. 985, la moitié du prix d'avant-guerre ; d'autre part les charges issues de la législation sociale qui entraînent pour la presse, par rapport à mai 1936, les accroissements suivants :*

Imprimerie 75 o/o ; Papier 100 o/o ; Photogravure 62 o/o ; Tarifs postaux 200 o/o ; Tarifs télégraphiques 300 o/o.

La répercussion de toutes ces mesures compromet gravement l'équilibre du budget du « Progrès Agricole et Viticole » qui tient essentiellement à conserver sa présentation d'antan, avec ses gravures et ses planches en couleurs toujours si appréciées, et le Conseil d'Administration se trouve dans l'impérieuse nécessité d'envisager pour l'avenir le relèvement du prix du journal.

Ainsi à partir des 1er avril, 1er juillet, 1er octobre, ce prix sera augmenté par tranches de cinq francs, soit successivement : cinquante, cinquante cinq et soixante francs *et en définitive le* « Progrès» *ne reviendra qu'à* cinq francs par mois, *c'est-à-dire aux deux-tiers du prix de sa valeur primitive.*

Nous voulons espérer que nos lecteurs accepteront ce léger sacrifice et donneront ainsi une nouvelle preuve de l'attachement à leur journal, *qui reste leur* conseiller et leur guide à titre gracieux, *ainsi que le défenseur de la propriété individuelle et des libertés qui leur sont chères.*

CHRONIQUE

Le mouvement des vins en février et le Statut viticole

En février, 2.842.903 hectolitres ont été enlevés des celliers métropolitains, contre 3.311.117 hectolitres en janvier ; depuis le début de la campagne, 19.991.973 hectolitres sont sortis des caves des récoltants au lieu de 20.860.036 hectolitres pendant la même période de la campagne précédente.

En Algérie, les sorties s'élèvent à 1 015.899 hectolitres ; au total, 9 061.175 hectolitres pour 7.272.393 l'an dernier à la même date, et cette avance de l'Algérie vient compenser, à quatre-vingt mille hectolitres près, le retard de la métropole.

La consommation taxée métropolitaine s'inscrit avec 3.734.934 hectolitres — soit en tout : 24.791.140 hectolitres depuis septembre dernier — en face de 25.674.380 hectolitres pour les mois correspondants de la campagne précédente, d'où une réduction de 883.240 hectolitres.

Il est facile de déceler les causes de cette diminution.

Il suffit pour cela d'examiner le tableau suivant :

	Prix moyen Vin de 9° à la propriété	Ind. des prix de détail à Paris Vin de 9°5	Ind. général des prix de gros (non pondérés) base 100 en 1914	Consommation taxée	Stock commercial
	—	—	—	—	—
Février (1937)	135	259	517	3.934 664	13 539.796
Septembre —	141	303	618	4.416.528	10.859 949
Octobre —	144	307	611	4.402.184	11 475.305
Novembre —	144	307	590	4.250 087	11 654.890
Décembre —	142	307	601	3.746.217	11 708 826
Janvier (1938)	143	307	612	4.241.190	11.669.625
Février —	»	308	613	3 734.934	11.621.281

D'une part, l'indice général des prix de gros s'est élevé de 517 en février 1937 à 613 en février 1938.

D'autre part l'indice de vente au détail à Paris pour un vin de 9°5 est passé de *259* en février 1937 à *308* en février 1938. Et si la réduction de la consommation n'est pas plus forte, c'est que sans doute le stock commercial, agissant comme régulateur, est venu freiner une hausse que tout le monde souhaite pourtant, ne serait-ce que pour obtenir la libération de la troisième tranche.

Il y a lieu, en effet, de remarquer que le stock commercial est tombé de 13.539.796 hectolitres en février 1937 à 11 621 281 hectolitres en février 1938.

Et j'ai démontré que la compressibilité du stock commercial permettait de ramener son volume aux environs de « *Six millions d'hectolitres* » (1)...

La statistique des exportations révèle une amélioration de ce poste de notre commerce extérieur. Depuis septembre, en effet, avec 75.176 hl., octobre a emporté 92.068 hl., novembre 88.672 hl, décembre 93.980 hl., janvier 81.514 hl., et février 85.701 hl., soit une moyenne de 86.158 hl., qui maintenue sans faiblesse jusqu'à la fin de la campagne nous conduira vers le million d'hectolitres.

Ainsi semble se continuer le mouvement ascensionnel que nous relevons dans les chiffres qui suivent :

1934-35	1935-36	1936-37
en milliers d'hectolitres		
709	766	846

Mais quelle infériorité par rapport à l'Italie qui, pour les mêmes campagnes, a exporté :

914	1.283	1.772

Voilà les résultats de l'autarcie, de l'insuffisance de nos traités de commerce, comme aussi de l'absence de contrôle. J'insiste sur la

(1) *Progrès Agricole et Viticole* 1937, Tome II, n° 30.

nécessité de l'institution de primes à l'exportation et de la surveillance des produits envoyés à l'étranger.

Et maintenant arrivons au statut viticole.

Les limitations de sortie des vins

Viticulture et commerce attendent avec impatience la libération de la troisième tranche :

« Il y a six mois que nos caves ont reçu la dernière récolte, et l'autorisation de sortie n'a encore été délivrée que pour 2/10e de ces vins.

Nous avons su que le mois dernier, la Commission de coordination a émis l'avis qu'une nouvelle tranche de 2/10e devra être libérée lorsque le prix de 15 fr 50 pour le degré usuel aura été enregistré.

A cette époque (début de février), il semblait que la condition posée serait remplie vers le 15 février.

Cependant, les marchés se suivent et se ressemblent : le prix de 15 fr. 50 pour le degré usuel n'est pas enregistré.

Les semaines s'écoulent, et la situation devient impossible pour les propriétaires assujettis à cette limitation des sorties : certains, qui livraient directement leur vin aux consommateurs, se voient pratiquement, interdire ce procédé, pourtant hautement recommandable, de suppression des intermédiaires. Tous ont des besoins d'argent de plus en plus pressants, pour la paie du personnel notamment

Il faut bien reconnaître que la Commission de coordination s'est trompée dans ses prévisions.

Elle a voulu, comme l'incitait à le faire la législation, peser sur la loi économique de l'offre et de la demande.

Mais, si le principe est logique, qui consiste à réduire les offres pour faire monter les prix, son effet a été faussé par les modalités d'application : l'article 8 du Code du Vin appliqué à tous les viticulteurs, eût pu donner les résultats recherchés, appliqué seulement à une minorité de viticulteurs, il devient inique et se manifeste inopérant.

Certainement, il n'entrait dans l'esprit ni du législateur ni de la Commission de coordination, d'empêcher un certain nombre de viticulteurs de disposer des 4/5mes de leur récolte pendant la moitié de l'année.

Il est urgent de libérer 2/10es au plus tôt, et, pour l'avenir, d'appliquer les règles de contrainte à tous les producteurs, de façon que les pronostics des Commissions conseils du gouvernement puissent être établis sans erreur ».

H. M., propriétaire à La Crau (Var).

Les arguments dont il est fait état dans cette lettre ne manquent certes pas de valeur, mais réunie le 25 mars, la « Commission de coordination » a pris la décision suivante :

« La Commission de coordination des questions intéressant la viticulture, après avoir constaté que les prix des vins types 10 deg. 5 s'échelonnent de 15 francs à 15 fr. 50, mais que les ventes à 15 fr. 50 qui sont parvenues à sa connaissance ne comportent encore qu'un faible volume d'affaires : après avoir constaté que des Commissions de cotation du prix des vins n'ont pas

cru devoir coter le type 10 deg. 5, sous le prétexte que les termes de l'article 8 spécifient que le degré usuel est de 9 degrés.

La Commission de coordination demande que le Gouvernement procède à une rapide enquête auprès des organisations commerciales et viticoles, afin de constater les prix auxquels ont été vendus les vins de 10 deg. 5. Elle émet l'avis que, sans retarder inutilement la libération de la 3me tranche, les conditions prévues à la dernière réunion doivent être respectées par les Pouvoirs publics. Elle estime que, dans ces conditions, la libération de la 3me tranche doit être, sans le moindre retard, décidée lorsque le prix de 15 fr. 50 prévu dans la dernière réunion sera effectivement réalisé sur le marché des vins ; mais que, tant que cette condition n'est pas remplie, aucune libération ne peut être envisagée. »

En vertu de cette motion, aucune libération ne peut donc être envisagée hors des conditions fixées antérieurement par les textes.

Souhaitons donc la reprise rapide des achats. Il semble qu'elle ne saurait tarder.

P. Degrully.

A PROPOS DU STATUT VITICOLE

Comme l'écrit M. Bènes dans *le Progrès*, j'estime qu'il vaut mieux subir le Statut viticole que d'être soumis à l'Office du vin, mais encore faut-il que le premier soit fortement modifié. Le législateur a voulu réglementer le marché du vin, pourquoi cette mesure servant à tous les viticulteurs, n'est-elle pas supportée par tous ? Il faut que la base, sur laquelle repose la Loi ne nuise pas aux uns pour enrichir les autres, car ainsi elle devient souvent sans effet. Il faut :

1° qu'elle respecte le Droit de propriété,

2° qu'elle tienne compte des Droits acquis,

3° qu'elle établisse, pour être juste, la part de chacun sur ce marché qu'elle protège.

Or, le droit de propriété est méconnu, le Viticulteur ne peut pas comprendre (surtout quand il a de mauvaises récoltes) qu'on lui fasse jeter aux flammes ce vin qui lui a tant coûté pour le produire et qui par cette opération lui fait perdre quelquefois la totalité de son bénéfice. Mais, me direz-vous, le législateur peut invoquer l'utilité publique, mais alors pourquoi les uns sont-ils frappés et pas les autres ? Bénéfice égal, sacrifice égal, tout au plus pourrait-on admettre la progression, encore faudrait-il discuter les modalités d'application.

Et les Droits acquis ? Les Girondins m'ont devancé et réclament, pour eux seulement, qu'on tienne compte des droits acquis ; ils ne devraient pas ignorer qu'ils ne sont pas les seuls à avoir des *droits malheureusement méconnus*.

Je choisis deux exemples entre mille. Un viticulteur a partagé ses biens entre ses deux fils et a donné, à chacun, une propriété ; le premier cultive 50 hectares et a bon an, mal an, une moyenne de 2000 hectos

depuis trois ans et a eu l'avantage de récolter avec d'excellentes récoltes 8000 hectos. N'ayant eu cette année que 1590 hectos représentant le 40 o o sur ces dernières récoltes, il est exonéré du blocage et de la distillation. Le second a eu de bonnes récoltes au moment du partage, ce sont des terres plus fertiles et dans la plaine, il a moins d'hectares, mais dépense comme frais culturaux et divers autant que son frère ; malheureusement dans ces trois dernières années il n'a récolté que 5.000 hectos, et cette année il a eu une récolte réduite à 1200 hectos ; il est obligé de subir la Loi, pendant que son frère vendra tout son vin. Le père n'a certes pas voulu une pareille injustice.

2me exemple : je puis citer le nom d'une commune qui avant la loi, de 1924 à 1928 inclus a récolté une moyenne de 47.000 hectos ; pendant 5 ans de 1930 à 1934 elle n'a eu que 26.000 hectos de moyenne, là les viticulteurs même moyens ont dû subir la Loi. Et cette année cette commune, qui par la reconstitution de son vignoble a autant, même plus, de vignes qu'en 1924, n'a recolté que 26.000 hectos, se trouve aussi touchée par la Loi. Pourtant si nous prenons la moyenne des 10 années que je viens de citer, sa moyenne a été de plus de 36.000 hectolitres

Etablir enfin la part de chacun sur le marché : vous voyez pourquoi il est nécessaire de donner à chacun sa part, mais il faut pour établir une moyenne ne pas compter trois récoltes seulement, il faut remonter bien plus loin, ce qui permettra de respecter les droits acquis en *respectant également* les droits de propriété.

A. Delfieu.

PRÉPARATION ET RENTRÉE DES RÉCOLTES [1]

Un point délicat déjà est le moment à choisir pour la moisson. On a trop de tendance dans notre region à attendre la maturité complete. Qu'en résulte-t-il ? Les tiges sur pied, bien isolées l'une de l'autre, presentent une surface maximum au soleil et à l'air chaud. Que survinnent des journées de forte chaleur, si nombreuses à ce moment généralement, la tige se dessèche brusquement alors même que les grains sont encore incomplètement mûrs. Ceux ci sèchent tout aussi brutalement, perdant en quelques heures une grande quantité d'humidité. Leurs enveloppes rident : c'est l'échaudage si dangereux pour les blés du Midi.

Si au lieu d'attendre jusque là nous moissonnons alors que le grain a la consistance de la cire, tant que l'on le peut encore s'enfoncer dans le grain, et que les nœuds sont encore un peu verts, les tiges mises en gerbes sèchent beaucoup plus lentement. Les matières de réserve qu'elles contiennent encore continuent à émigrer vers le grain et celui-ci reste renflé, devient brillant, glacé et de vente beaucoup plus facile. C'est donc une grosse faute d'attendre que le grain soit dur pour faire la moisson. Cette faute est encore plus grave dans notre région que dans les autres à cause des risques plus grands de l'échaudage.

Le blé moissonné doit être mis en moyettes le jour même. La forme, la dimension des moyettes ont été très variées jusqu'à ces dernières années.

(1) Communication présentée à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

Actuellement, on vient presque partout à la moyette en croix. C'est celle qui nous paraît la plus recommandable. Elle est très stable, surtout si on ne la fait que de 13 gerbes.

La dessiccation s'y fait régulièrement et l'eau de pluie, le cas échéant, y est rapidement éliminée pour peu que le vent se mette de la partie. Cette moyette se monte en mettant deux gerbes bout à bout, épi sur épi. On met ensuite deux gerbes en croix avec les premières, les épis toujours à l'intérieur. On place la cinquième gerbe sur la première, la sixième sur la deuxième, etc... On continue dans le même ordre jusqu'à la douzième gerbe. Une treizième est placée sur les précédentes, le milieu de la gerbe recouvrant les épis des gerbes du bas, et l'extrémité étant légèrement étalée, épis pendants du côté du vent dominant.

Cette gerbe assure le glissement de l'eau de pluie qui ne pénètre que difficilement au milieu du tas.

La moyette ainsi constituée, il convient d'attendre que le blé soit bien sec pour le mettre en meules ou sous hangars. Inutile de se presser pour cela, le blé se conservant bien en moyettes pendant quinze jours à trois semaines, même dans des régions plus humides que la nôtre.

Après le battage, mettre le grain au grenier en couche mince, surtout au début. Prendre soin de faire boucher les fissures des murs et du plancher du grenier et de bien chauler les murs pour éviter la multiplication des insectes. Remuer souvent le tas s'il a tendance à s'échauffer.

Si des insectes apparaissent, une bonne pulvérisation d'un produit à base de pyrèthre, Fly-tox, ou autres, suffira parfois pour arrêter les dégâts. Sinon, il faudrait faire un traitement insecticide plus sérieux, au sulfure de carbone par exemple. Mais dans ce dernier cas, les risques d'incendie sont si grands qu'il me paraît prudent de ne faire le traitement que si on dispose d'un local inhabité éloigné des bâtiments de la ferme.

L'avoine doit aussi être moissonnée avant maturité, alors que les nœuds des tiges sont encore un peu verts, au moment où les renflements qui soutiennent les épillets des deux tiers supérieurs sont devenus jaunes, et où ceux de la couronne inférieure d'épillets de la panicule sont encore verts.

Voici les avantages que MM. Denaiffe et Sirodot reconnaissent à cette moisson un peu hâtive :

1° Mois de grains perdus par suite de la maturation successive, les premiers grains mûrs et qui sont quelquefois les meilleurs, tombant pendant que les autres finissent de mûrir.

2° Moins de grains tombant à terre par l'action du vent, surtout dans les variétés s'égrenant facilement.

3° Moins de risques que la récolte soit versée, endommagée, diminuée ou détruite, par les orages, la grêle, les bourrasques, les pluies.

4° Ravages moindres de la part des oiseaux et autres animaux.

5° Paille moins épuisée, moins cassante, plus nutritive, meilleure pour la consommation.

6° Grain plus riche, à écorce plus mince, plus digestible et par suite se retrouvant en proportion moindre dans les déjections.

7° En cas de récolte versée, moins de grains avariés et de moisissures dans la paille si le temps est pluvieux.

8° Mauvaises herbes coupées plus vite, ayant par conséquent moins de temps pour mûrir et se ressemer.

9° Plantes fourragères végétant dans l'avoine ayant plus tôt de l'air et de la lumière, ce qui leur permet de profiter plus vite.

10° Possibilité de mettre en vente plus tôt.

La mise en moyettes et la mise en meules se font comme pour le blé. Cependant si les mauvaises herbes ont pris un grand développement, il pourra être bon de laisser les gerbes sur le sol un jour ou deux, par beau temps assuré, avant de mettre en moyettes. Dans ce cas, tourner le pied de la gerbe du côté du vent.

Le seigle et l'orge gagnent au contraire à être moissonnés quand ils sont bien mûrs, dès que les tiges et les nœuds ont perdu la couleur verte et que les grains sont durs.

Il ne faudra rentrer les moyettes que quand elles seront bien sèches, mais il ne faudra pas trop attendre pour l'orge qui perd facilement sa belle couleur jaune sous l'action des pluies et qui est alors de vente plus difficile. Si on dispose d'un hangar, on aura intérêt, pour la même raison, à y mettre les gerbes d'orge à l'abri en attendant le battage. C'est par l'orge que cette dernière opération doit se terminer, si on a récolté en même temps d'autres céréales, afin que les grains soit de meilleur aspect et de meilleure conservation.

Un mot sur les appareils à moissonner. Les moissonneuses-lieuses sont tout indiquées dans les grandes propriétés. Les moissonneuses-écimeuses-batteuses commencent à être utilisées dans notre région. Elle coupent la paille très haut. Elles font perdre pas mal de grains (tiges courtes ou plus ou moins couchées). Il faut attendre que le blé soit bien mûr pour la moisson. Encore ne peut-il être rentré qu'avec les balles, ce qui oblige à faire un triage ensuite, si on veut éviter l'échauffement de la masse. Ces appareils économisent beaucoup de main-d'œuvre, mais ils demandent de forts tracteurs. Sont-ils réellement économiques ? Je ne le crois guère, pour notre région tout au moins, où la paille conserve une valeur assez élevée. Je connais un régisseur — bon praticien et bon comptable — qui avait qualifié ces appareils du nom significatif de « moissonneuses-gaspilleuses ». C'est un peu mon avis.

Les moissonneuses-lieuses-batteuses donnent une perte de paille beaucoup moindre, quoique sensible cependant. Les pertes de grains sont aussi moins grandes. Ces appareils amènent à moissonner du blé bien mûr et les frais de conservation du grain sont plus grands que pour ceux moissonnés avec la moissonneuse-lieuse. Il faut donc être prudent dans ces achats d'appareils nouveaux ; avant de se décider, il faudrait les voir travailler longuement et prendre des renseignements sérieux auprès des usagers.

Un mot encore avant d'abandonner le chapitre des céréales. A la fin de la végétation, le sol, ombragé par les récoltes, se dessèche assez lentement. Sitôt la récolte enlevée, le soleil darde directement ses rayons sur la terre et la dessiccation est très active. Il convient donc de travailler le sol le plus tôt possible après la moisson, pour éviter un durcissement excessif. Certains agriculteurs avisés font même monter un cultivateur — ou mieux un pulvérisateur à disques — à la suite de la moissonneuse-lieuse. Cette façon ameublit la surface et fait germer de nombreuses mauvaises graines. Elle prépare très heureusement le sol pour les façons ultérieures, là surtout où la terre est compacte. Elle ne devrait jamais être négligée. Il est bien inutile pour cela d'attendre que les moyettes soient bien enlevé

de pulvériseur à disques dans les deux sens procure déjà un bon déchaumage. Pour préparer ce travail, il convient d'aligner les moyettes dans deux sens perpendiculaires, aussi bien que possible, au moment où on les établit.

(*à suivre*)

J. Mahoux.
Directeur des Services agricoles de l'Hérault.

L'UTILISATION DU SEL POUR LA RÉCOLTE ET LA CONSERVATION DES FOURRAGES

Le fanage et la rentrée des fourrages sont pour le cultivateur un énorme travail, rendu parfois difficile par temps pluvieux ou brumeux. Ces opérations, coûteuses et longues, font perdre une partie intéressante des plantes : des fleurs et des feuilles ; cette perte atteint facilement 20 à 30 pour 100 de la valeur nutritive initiale du fourrage. Durant le séchage, que l'insuffisance d'insolation peut faire traîner en longueur, la récolte risque d'être lavée par la pluie, ce qui l'altère et rend souvent sa conservation ultérieure aléatoire.

L'ensilage supprime bien en grande partie les inconvénients énumérés, mais il exige une mise de fonds assez élevée pour la construction de silos aussi rudimentaires soient-ils. La mise en silos est relativement lente, par suite onéreuse ; elle oblige à transporter un produit vert renfermant une quantité d'eau considérable : 75 à 80 pour 100. Aussi le *Progrès* a jugé utile de rappeler à ses lecteurs une méthode simple et économique de récolte basée sur l'emploi du sel ; méthode dite « de Solages », en raison de sa mise au point par M. de Solages, ingénieur agronome, cultivateur en Albigeois.

L'exposé de cette méthode sera aussi succinct que possible car elle est connue, puisque présentée au Concours général agricole de Paris en 1928, elle a obtenu une médaille d'argent. Quelques considérations sur le rôle du sel dans l'alimentation des animaux domestiques suivront.

Technique de la méthode. — Pour l'exposer, nous ne saurions mieux faire que de citer les opérations prescrites par M. de Solages :

1° On coupe le fourrage (trèfle, luzerne, sainfoin ou foin...) en général à la faucheuse. Si ce travail était exécuté à la faux, il conviendrait de veiller à ce que les andains soient peu épais.

2° On laisse les plantes sur place, sans y toucher, jusqu'à ce qu'elles soient à peu près aux trois quarts sèches ; c'est-à-dire *jusqu'au moment où, ayant des tiges encore flexibles, elles commencent à perdre des feuilles.* Le fourrage pèse alors, suivant les cas et les espèces, de 30 à 40 pour 100 environ de son poids vert.

3° On rassemble le fourrage trois quarts sec et on le charge pour le transporter à la ferme.

4° On le décharge dans le lieu habituel (grange, hangar...) en l'étendant par *couches de 30 à 40 centimètres d'épaisseur (fourrage non tassé).*

5° Dès que la couche est formée, on répand sur elle, à la volée, du sel dénaturé ou « sel rouge » ou « sel agricole » à raison de *deux kgr. de sel environ par cent kilogrammes de fourrage.* Pour cela, il suffit

que le cultivateur sache estimer approximativement le poids de ses chargements.

6° Puis on étale une deuxième couche de fourrage et de nouveau du sel... et on continue ainsi en évitant de trop piétiner le tas.

Le tas ainsi formé fermente un peu et s'échauffe ; l'élévation de température est d'autant plus grande que l'humidité était importante, les couches plus tassées et moins salées. Il convient donc d'aérer les granges et de *ne pas rentrer un produit trop aqueux*. Cette élévation de température n'est pas constante et cesse rapidement ainsi que la fermentation.

L'inconvénient de cette méthode c'est d'exiger des bâtiments où l'on puisse rentrer la récolte sans la tasser, aussi certains cultivateurs préfèrent opérer le salage en meulons.

Procédé de salage en meulons. — Ce procédé consiste à édifier des meulons de fourrage sur les lieux de récolte en salant à 1 ou 2 pour 100, les plantes étant aux trois quarts sèches. On engrange les meules quand on peut ; les pertes causées par les pluies sont très faibles et l'élévation de température, qui accompagne l'entassement du foin incomplètement sec, évitée.

Ayant expérimenté ce procédé en 1931 à Le Garric (Tarn), nous avons obtenu des résultats excellents.

Avantages du salage. — Les avantages du salage méritent d'être signalés :

1° Le fanage est supprimé, d'où une économie de temps et de main-d'œuvre appréciable ; cela permet de choisir le moment le plus propice pour les différentes coupes.

2° Le fourrage obtenu possède une valeur nutritive supérieure à celle qu'il aurait avec la récolte classique ; il a conservé ses inflorescences et ses feuilles. Sa composition, grâce à la faible intensité des fermentations subies, se trouve peu modifiée.

Les tiges restant souples, le bétail les consomme bien et le gaspillage est réduit ; l'appétance du foin augmente grâce au sel.

3° La conservation du fourrage salé est particulièrement bonne, les risques d'altérations disparaissent et ce dernier avantage compense à lui seul la légère dépense de sel effectuée, qui d'ailleurs, comme nous allons le voir, est indispensable pour alimenter rationnellement.

Rôle du sel dans l'alimentation des animaux. — Les anciens n'ignoraient pas les bons effets du sel. Pline le compare au soleil et dit que ce sont les deux choses les plus précieuses et les plus nécessaires dans la nature. Chez les Romains, la salière de famille faisait l'objet d'une attention toute particulière ; renverser son contenu sur la table était considéré comme un présage funeste (cette tradition est arrivée jusqu'à nous). Le sel devient le symbole de l'hospitalité et joue un rôle augusto dans les religions. On l'offrait jadis à la Divinité dans les sacrifices ; les apôtres l'ont fait utiliser dans le baptême...

Du point de vue zootechnique, le sel est à la fois un aliment et un condiment. Sa présence dans toutes les parties du corps, son élimination par la sueur, les urines, le lait (2 à 3 grammes par litre) nous font comprendre pourquoi il est indispensable dans l'alimentation. Le lait, les œufs, aliments exclusifs des jeunes, en renferment. Sa suppression

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités soumises au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1937-1938 (Mois de Février)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	[illegible]	[illegible]	[illegible]	166.503	56.181
2	Aisne	[illegible]	11. [illegible]	[illegible]	201.105	68.443
3	Allier	[illegible]	[illegible]	[illegible]	296.673	68.531
4	Alpes (Basses)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	29.167	6.557
5	Alpes (Hautes-)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	57.098	10.554
6	Alpes-Maritimes	[illegible]	[illegible]	[illegible]	267.429	44.497
7	Ardèche	[illegible]	[illegible]	[illegible]	143.629	43.382
8	Ardennes	[illegible]	[illegible]	[illegible]	116.073	37.527
9	Ariège	[illegible]	[illegible]	[illegible]	69.527	11.248
10	Aube	[illegible]	[illegible]	[illegible]	193.595	78.894
11	Aude	[illegible]	[illegible]	[illegible]	266.893	109.610
12	Aveyron	[illegible]	[illegible]	[illegible]	187.089	26.624
13	Bouches-du-Rhône	[illegible]	[illegible]	[illegible]	551.255	137.592
14	Calvados	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	36.169
15	Cantal	[illegible]	[illegible]	[illegible]	142.731	26.390
16	Charente	[illegible]	[illegible]	[illegible]	173.585	45.928
17	Charente-Inférieure	[illegible]	[illegible]	[illegible]	198.996	66.194
18	Cher	[illegible]	[illegible]	[illegible]	199.841	45.549
19	Corrèze	[illegible]	[illegible]	[illegible]	135.987	30.743
21	Côte-d'Or	[illegible]	[illegible]	[illegible]	315.561	399 278
22	Côtes-du-Nord	[illegible]	[illegible]	[illegible]	90.566	33.637
23	Creuse	[illegible]	[illegible]	[illegible]	156.765	37.269
24	Dordogne	[illegible]	[illegible]	[illegible]	177.513	44.516
25	Doubs	[illegible]	[illegible]	[illegible]	281.094	100.540
26	Drôme	[illegible]	[illegible]	[illegible]	91.595	44.296
27	Eure	[illegible]	[illegible]	[illegible]	55.218	16.317
28	Eure-et-Loir	[illegible]	[illegible]	[illegible]	142.293	57.517
29	Finistère	[illegible]	[illegible]	54.862	368.199	115.603
30	Gard	[illegible]	2.029.901	[illegible]	263.188	79.291
31	Garonne (Haute)	[illegible]	[illegible]	37.773	256.477	56.442
32	Gers	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
33	Gironde	[illegible]	1.517.177	107.793	818.617	947.338
34	Hérault	[illegible]	[illegible]	55.837	398.525	489.187
35	Ille-et-Vilaine	[illegible]	[illegible]	[illegible]	90 832	49.659
36	Indre	[illegible]	[illegible]	[illegible]	118.243	28.316
37	Indre-et-Loire	[illegible]	[illegible]	[illegible]	212.842	111.992
38	Isère	[illegible]	[illegible]	47 [illegible]	328.941	100.326
39	Jura	[illegible]	[illegible]	[illegible]	149.222	53.247
41	Landes	[illegible]	[illegible]	[illegible]	137.015	28.944
44	Loir-et-Cher	[illegible]	[illegible]	[illegible]	162.610	84.474
42	Loire	[illegible]	[illegible]	[illegible]	587.371	176.414
43	Loire (Haute-)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	204.663	61.831
44	Loire Inférieure	[illegible]	[illegible]	[illegible]	485.305	134.999
45	Loiret	8.280	41.038	[illegible]	235.266	105.574
46	Lot	[illegible]	[illegible]	11.344	77.981	9.482
47	Lot-et-Garonne	[illegible]	[illegible]	[illegible]	126.236	33.294
48	Lozère	[illegible]	[illegible]	[illegible]	55.491	13.302
49	Maine-et-Loire	[illegible]	[illegible]	[illegible]	208.308	172.912
50	Manche	[illegible]	[illegible]	[illegible]	39 032	24.227
51	Marne	[illegible]	[illegible]	[illegible]	628.838	1.246.977
52	Marne (Haute-)	210	4.323	23.307	153.010	56.127
53	Mayenne	8	35	3.530	22.503	15.228
54	Meurthe-et-Moselle	[illegible]	[illegible]	83.854	506 147	174.039
55	Meuse	[illegible]	[illegible]	[illegible]	203 860	65.576
56	Morbihan	[illegible]	[illegible]	[illegible]	108.333	34.338
57	Moselle	[illegible]	[illegible]	[illegible]	189.469	65.918

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.467	9.917	31.993	208.538	70.011
59	Nord	»	»	99.573	627.206	295.688
60	Oise	«	2	28.479	186.423	46.438
61	Orne	»	»	4.322	28.577	17.377
62	Pas-de-Calais	»	»	45.017	285.169	110.409
63	Puy-de-Dôme	4.107	37.865	53.503	374.140	96.061
64	Pyrénées (Basses-)	5.578	26.116	39.046	271.366	81.606
65	Pyrénées (Hautes-)	1.287	6.347	13.903	103.707	21.962
66	Pyrénées-Orientales	128.559	1.499.816	24.132	214.128	97.751
67	Rhin (Bas-)	5.429	78.447	28.653	186.029	121.722
68	Rhin (Haut-)	13.119	102.579	39.819	283.258	137.603
69	Rhône	41.268	292.046	140.720	897.706	360.390
70	Saône (Haute-)	52	1.727	32.484	223.916	74.855
71	Saône-et-Loire	33.965	239.731	54.822	392.132	202.779
72	Sarthe	784	3.089	11.454	75.536	34.580
73	Savoie	10.965	67.142	22.243	163.338	53.038
74	Savoie (Haute)	665	8.601	18.205	137.773	58.755
75	Direction de la Seine	«	»	484.427	3.005.345	1.481.061
	Direction des droits d'entrée	»	»	330.872	1.922.484	845.851
76	Seine-Inférieure	»	»	86.302	556.892	182.216
77	Seine-et-Marne	48	406	35 133	232.224	114.227
78	Seine-et-Oise	100	596	78.412	492.575	196.431
79	Sèvres (Deux-)	7.347	42.670	21.169	156.895	39.349
80	Somme	«	»	26.031	167.269	62.905
81	Tarn	46.166	349.119	25.255	160.909	61.367
82	Tarn-et-Garonne	16.602	115.922	9.192	61.552	11.904
83	Var	143.615	940.211	51.880	363.469	64.079
84	Vaucluse	61.897	572.635	11.925	95.587	104.986
85	Vendée	31.715	112.834	13.936	111.985	31.500
86	Vienne	25.806	176.149	15.394	117.822	38.041
87	Vienne (Haute-)	44	245	36.464	246.185	76.199
88	Vosges	46	1.573	42.705	295.768	109.328
89	Yonne	10.196	44.227	22.492	156.155	68.906
	Total pour la France.	2.842.903	19.991.973	3.734.934	24.791.140	11.021.281
	Algérie					
	Alger	428'190	3.217.554	31.039	190.467	318.313
	Constantine	93.908	664.799	16.078	93.944	31.963
	Oran	493.801	5.178.822	26.753	171.597	1.517.438
	Total pour l'Algérie..	1.045.899	9.061.175	72.870	456.008	1.867.714

La production et le mouvement des alcools en fin février

La production s'élève à 3.137.791 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 2.916.749 dont 183.833 hl. d'alcools libres provenant, de la distillation des vins, 6.629 hl. ; des piquettes et lies de vins 27.741 hl. ; des marcs de raisin, 37.205 hl. ; des pommes et poires, 25.914 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 28.459 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 103 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 1054 hl. ; de synthèse, grains et divers, 1.943 hl. ; de cognacs et armagnacs, 41.109 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 13.676 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 36.673 hl., dont 17.722 hl. d'alcools de vin et 21.951 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 181.369 hl. — Aux importations, 114.289 hl., parmi lesquels 11.432 hl. d'Algérie ; pour les exportations 54.850 hl.

Le stock est de 4.028.601 hl. dont 1.384.079 hl. d'alcools libres.

Petites Annonces économiques

SUPERBE
CHEVALIÈRE
PRIX DE RÉCLAME: 10 f.
PLAQUÉ OR 18 carats

Envoi contre remboursement
Si vous désirez un monogramme, indiquez vos initiales, elles seront gravées à la main par spécialiste. Joignez une bague en papier p' mesure
Bijoux LEBEN, 48, rue R.S. Charlot, 48, Paris-3e

Importantes pépinières de
TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES
Prix courant franco sur demande
E. LEMERLE, 67, route de Clisson, Nantes

FARINE DE LUZERNE pour vaches laitières, moutons, porcs, volailles et tous jeunes animaux. — Echantillons et prix sur demande. —
Usine de broyage de FINHAN (Tarn-et-Garonne)
Directeur : Ed. PALAZOT

9 F
Verre et mouvement incassables
cadran lumineux avec jolie chaîne, garantie 6 ans..... 9 fr.
Spiral chronométrique... 14 fr.
Bracelet bom. cadran lum. 14 fr.
Bracelet dame plaqué or.. 25 fr.
Envoi contre remb. Ech. admis

Horl. de Besançon, 14, rue R. Bretagne, Paris

1060.
CULTIVEZ des champignons dans une cave [illegible]
Vous gagnerez 15 000 par an Broch. explic. cont. 1 fr. timb. **Culture d'exportation**, n° 44 **Ecully** (Rh.)

1061. — **A vendre.** Conduite intérieure commerciale Talbot M. 67, 11 HP, en parfait état, mécanique et peinture, 8.000 fr. **Moïse DALUZEAU, Véretz** (I.-et-L.).

1062. — **A vendre.** Propriété vins et fonds commercial av. maison d'hab. Installation et appareils de champagnisation, 20 h. ou plus; vignes et terres. Marque régionale Royal-Béarn. Ecr. **Me DOLERIS**, 22, rue Montpensier, **Pau.**

1063. — **Greffons, P. de Csaba, Reine d. Vignes, Italia, S. 8357,** 8916, **11803,** S.V. 12-358, **12-375,** Rac. Greff. **LACAS, Isle-s/-Sorgue** (Vaucluse).

1031. —
GRIFFES D'ASPERGES SÉLECTIONNÉES
RANDON, a LAURIS (Vaucluse)

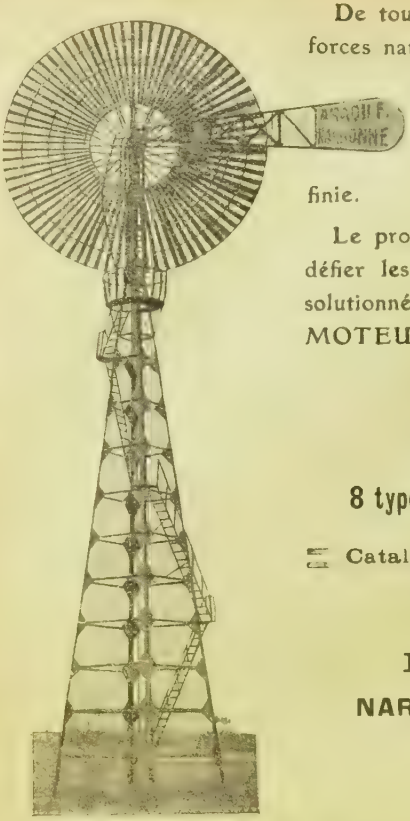
1008.— **Expert** t. pays. P. Larue, Gurgy-s/-Yonne.

Cédera PRESSE continue COLIN G. M., état neuf, valeur actuelle **32.000. Prix 1/3 valeur.** S'adresser Bureau du Journal, n° 1064.

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY permettent une répartition uniforme du cuivre

SOLVAY



De tout temps l'homme a cherché à utiliser les forces naturelles parce qu'elles donnent une énergie qui ne coûte rien.

De toutes : le vent seul offre l'avantage d'exister partout en quantité indéfinie.

Le problème était d'utiliser les petits vents et de défier les tempêtes, ce problème redoutable est solutionné avec la plus grande satisfaction par le MOTEUR A VENT

ARAOU

8 types d'appareils pour grand et petit débit

Catalogue et devis gratuits sur demande

Facilité de paiement

Maison ARAOU

NARBONNE (Aude) — Tél. : **2-59**

La stérilisation de l'eau par l'OZONE

« Avec l'eau nous buvons 90 o/o de nos maladies. Au passage de l'OZONE, les microbes sont détruits et les toxines brûlés ». PASTEUR.

Ces résultats sont obtenus avec les :

Stérilisateurs électriques " OTTO "

L'eau ozonée est débarrassée de tout germe dangereux

L'eau ozonée est désodorisée, rendue plus saine et plus agréable pour la consommation, sans lui enlever aucun de ses éléments minéraux utiles.

Appareil domestique à débit intermittent

Appareil à débit continu pour Usines, Grands Hôtels, Sanatoriums, Casernes, Piscines, Communes, etc...

Adressez-vous à :

Marius CHANUDET, Ingénieur, 3, rue d'Alger - **MONTPELLIER**

Agent de la Cie des Eaux et de l'Ozone — **Tél. 20-74**

HERNIEUX !

...Si parmi ces sept infirmités, vous reconnaissez la vôtre !

Quel que soit votre âge, quel que soit votre sexe, quel que soit le degré de gravité, quel que soit le volume de votre infirmité, nous affirmons que vous serez soulagé et guéri si vous vous adressez à l'**INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER**, organisation particulière s'occupant exclusivement de ces infirmités.

Ce traitement, basé sur des données scientifiques précises, est placé sous le contrôle direct des **Frères SALHIEN-KLEBER, spécialistes herniaires brevetés, qui peuvent ainsi affirmer avec certitude que, traitées et sévèrement surveillées en cours de traitement, ces infirmités peuvent guérir !**

MM. SALHIEN-KLEBER reçoivent à :

INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER, 1, rue Durand (2e étage), téléph. 26-61. **Mardi, mercredi, jeudi,** 9 à 4 h., les autres jours, sur rendez-vous.
NIMES, Hôtel Cheval-Blanc, **2e et 4e lundis.**
ALES, Grand Hôtel, **1er et 3e lundis.**
BEZIERS, Hôtel Paix, **tous les vendredis,** 9 à 4 heures.
AVIGNON, Cabinet, rue Chauffart (pr. Préfecture), **t. l samedis,** 10 à 4 h.

NOTA. — Pour renseignements complémentaires, écrivez directement à :

L'Institut Herniaire de Montpellier - M. Salhien-Kléber, Directeur

vous répondra personnellement et discrètement.

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY sont économiques à l'emploi

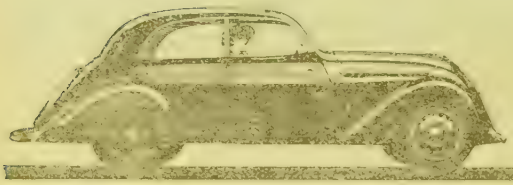
SOLVAY

PRODUCTION SOCHAUX

202

Peugeot

la nouvelle voiture de tous les français



4 portes, 4 places.
Moins de 8 litres aux 100 km. à 65 de moyenne avec 4 personnes à bord
(Contrôle A.C.F.)

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

PUBL. ELVINGER

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Février 1938.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE FÉVRIER 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles flasques et flacons	
Espagne	»	»	409	«	»	19	5	433
Grande-Bretagne	»	4	«	»	«	14	»	18
Hongrie	»	»	1.367	«	«	5	1	1.373
Italie	»	1	456	22	168	7	3	657
Pays-Bas	»	31	»	»	«	»	«	31
Portugal	»	«	18	»	»	14.025	19	14.062
Etats-Unis d'Amérique	2	516	»	»	»	»	«	518
Autres îles de l'Océanie	»	140	»	»	»	»	»	140
Chili	«	»	92	»	«	«	»	92
Grèce	»	«	«	«	«	199	»	199
Autres pays étrangers	1	»	20	2	9	1	«	33
Total des quantités importées de l'étranger	3	692	2.362	24	177	14.270	28	17.556
Algérie	»	7.155	1.361.125	23	405	31.335	15	1.400.058
Tunisie	»	10.142	74.433	»	4	7.939	1	92.219
Maroc (zone française)	«	»	1.619	»	2	»	»	1.621
Indochine française	«	136	»	»	«	«	«	136
Autres colonies	»	16	»	»	«	»	»	16
Total des quantités entrées en France	3	18.141	1.439.239	47	588	53.544	44	1.511.606

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE FÉVRIER 1938 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL par pays de destination
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres		en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	
				de la Gironde	d'ailleurs			
Suède	1.203	677	71	49	25	»	2	2.027
Norvège	368	105	130	32	12	14	8	669
Danemark	1.508	311	45	35	14	5	»	1.918
Finlande	18	»	96	5	8	»	»	127
Grande-Bretagne	2.868	1.421	2.917	400	264	159	392	8.421
Allemagne	6.932	5.355	120	17	1	»	14	11.539
Pays-Bas	1 280	273	248	337	141	7	28	2.314
U. E. belgo-luxembourgeois	4.796	2.603	1.105	74	108	572	22	9.280
Pologne	107	572	10	1	2	4	»	696
Suisse	398	18 967	86	13	39	18	22	19.543
Tchécoslovaquie	167	34	8	»	»	»	»	209
Brésil	53	11	117	6	5	»	4	196
Canada	»	»	1	1	»	»	»	2
Argentine	229	»	26	10	12	»	68	345
Etats-Unis d'Amérique	6	»	697	957	354	»	664	2.658
Chine	185	48	39	4	2	»	25	303
Mexique	274	30	21	1	7	»	6	339
Japon	45	40	4	12	1	5	37	144
Autres pays d'Afrique :								
Equateur ex occidentaux	18	37	18	16	25	18	7	139
Méridionaux	200	38	6	15	3	»	6	268
Indes anglaises	»	6	98	40	11	10	75	240
Cuba	133	6	16	32	»	40	24	251
Indes néerlandaises	56	15	92	75	7	»	12	257
Venezuela	233	27	56	36	4	18	17	391
Egypte	54	127	76	16	6	»	12	291
Algérie	102	17	430	40	30	211	822	1.652
Tunisie	10	4	87	6	10	12	119	248
Maroc (zone française)	49	1	169	11	23	11	333	597
Afrique occidentale française	1.695	1.478	142	53	74	»	170	3.612
Madagascar	1.796	2 725	46	13	62	»	80	4.722
Indochine française	420	1.521	125	19	25	17	50	2.177
Réunion	316	786	4	1	»	178	58	1.343
Nouvelle-Calédonie	64	7	9	7	3	»	55	145
Martinique	418	722	67	35	27	1	215	1.485
Guadeloupe	949	990	66	42	11	1	340	2.399
Afrique équatoriale française	168	180	17	68	40	»	22	495
Autres pays	781	2.104	645	276	122	23	398	4 349
Totaux	26 999	41.238	7.910	2.735	1.478	1.324	4.407	85 791

complète dans les aliments de la ration amène rapidement la mort des animaux soumis à l'expérimentation.

Pratiquement, les herbivores domestiques en trouvent dans les fourrages et graines qu'ils consomment, dont la richesse saline dépend de celle du sol. Les fourrages renferment en général de 1 à 3 pour 100 de chlorure de sodium ; si cette dose peut, à la rigueur, suffire à des animaux non améliorés, primitifs, elle est notoirement déficiente lorsqu'il s'agit de nos bêtes domestiques aux productions hypertrophiées par suite de la sélection continue opérée par les éleveurs, pour elles l'addition de sel à la ration s'impose.

En tant que condiment, le sel agit sur la digestion en excitant l'appétit et en favorisant la sécrétion des sucs digestifs (salive, suc gastrique, acide chlorhydrique). En provoquant une plus grande absorption d'eau, il peut augmenter la production laitière ; chez les animaux de boucherie, il augmente la qualité de la chair et, à ce sujet, il suffit de rappeler la réputation des moutons de pré salé pour le prouver. Enfin, une meilleure santé et une énergie plus grande sont assurées par une consommation modérée et rationnelle de sel.

Les doses journalières suffisantes, y compris le sel propre des aliments, à distribuer aux animaux domestiques peuvent se calculer à raison de dix grammes pour 100 kilogrammes de poids vif. Une distribution de fourrage salé pourvoit rationnellement à ces besoins et sous une forme agréable pour le bétail.

En définitive, la récolte et la conservation des fourrages à l'aide du sel dénaturé nous apparaît comme étant une pratique agricole et zootechnique digne d'intérêt, surtout pour effectuer des fenaisons rapides et économiques et en particulier par temps brumeux ou pluvieux.

Henri Pauthe,
Ingénieur agricole
Chef de travaux de la Chaire de Zootechnie.

LA LUTTE CONTRE LE DORYPHORE [1]

La conférence Internationale pour l'étude en commun de la lutte contre leDoryphore exprime le vœu :

« 1° Que les gouvernements intéressés s'entendent pour organiser la « lutte en commun contre le Doryphore :

« *a*) Par la communication immédiate de toutes les constatations impor- « tantes relatives aux déplacements du Doryphore (apparition de nou- « veaux foyers, extension des régions doryphorées, début de l'apparition « de printemps, époques de vol, commencement du repos hivernal, etc.

« *b*) Par l'unification des procédés pratiques de lutte organisation de « la surveillance des cultures, organisation des services chargés de pour-

(1) Voir page 309.

« suivre l'extinction des foyers, et de la lutte courant en zone contami-
« née);

« *c*) Par l'étude expérimentale pour l'amélioration des moyens de lutte
« déjà connus et l'examen de nouveaux procédés, appareils, insecticides,
« etc., en vue, notamment, d'éviter l'emploi de substances dangereuses.

« 2° Qu'ils s'entendent pour arrêter un programme d'action en vue
« d'effectuer toutes recherches complémentaires utiles sur le Doryphore,
notamment au point de vue :

« *a*) de l'Ecologie générale du Doryphore, le nombre de ses généra-
« tions et la durée de son cycle évolutif en fonction des différents climats
« et sols, ses conditions de déplacement naturel ;

« *b*) De l'édude des moyens prophyllactiques, (variétés immunes, plan-
« tes-pièges, ennemis naturels, influence des méthodes de culture.)

« 3° Qu'il soit créé, sous l'égide de l'Institut international d'Agriculture
« de Rome, un comité international permanent de spécialistes en vue de
« centraliser la documentation et de coordonner les efforts mis en œuvre
« pour assurer l'efficacité des mesures prises, notamment par l'élaboration
« des plans de travail et la publication des résultats obtenus.

« Un comité provisoire, dont le secrétariat est établi à Bruxelles, est
« chargé de préparer un plan d'action. Ses membres sont : MM. Schwartz
« (Allemagne), Van Pœteren (Pays-Bas), Ferrant (Luxembourg), Mayné
« (Belgique), Feytaud (France) et Wahlen (Suisse) ».

Séance du 23 janvier (après-midi). — La séance débute par une allocution de M. Schwartz (Allemagne) qui, revenant au point d'origine crurial, parle de l'incroyance à la possibilité de l'invasion de l'Europe, qui fut formulée par certains entomologistes au début de l'alarme venue des Etats-Unis. Il passe en revue l'historique des premières introductions de Doryphore en Angleterre, puis en Allemagne, et enfin en France, et il rend hommage au cri d'alarme jeté actuellement par le ministre Belge, M. de Schryver.

Suivent de courtes allocutions de MM. Buche (France), et Van Pœteren (Pays-Bas), remerciant le Président, M. Van Orshoven, du chaleureux accueil qui a été ménagé aux membres délégués à cette conférence.

Le Président répond en rendant hommage à l'initiative de M. Schryver et en remerciant ses collaborateurs présents de leur précieux concours lors de cette conférence, et en les félicitant du résultat obtenu.

Après l'adoption des vœux, il lève la séance.

Réunion du Comité provisoire. — Immédiatement après clôture de la conférence ce comité se réunit, le 23 janvier, à 18 heures.

Etaient présents : MM. Ferrant, Feytaud assisté de M. Trouvelot, Mayné, Schwartz, Van Pœteren et Wahlen.

L'assemblée décide de désigner un président à chaque séance, en tenant compte des sujets à étudier. Pour cette première séance, l'honneur de la présidence échoit à M. Feytaud.

L'assemblée nomme alors comme *secrétaire général permanent du comité M. Mayné, 181, rue du Pinson, à Boitsfort, Bruxelles.*

Il sera chargé de la centralisation de tous les travaux, correspondances, etc., des membres du comité, et de leur répartition parmi les spécialistes membres de la Conférence internationale.

On décide que, dans le domaine de la conduite de la lutte contre le Doryphore, le comité pourra remplir un rôle consultatif vis-à-vis des techniciens officiels.

L'assemblée envisage ensuite les différents vœux de la Conférence, et se trace le plan d'action à suivre.

Le secrétaire priera son gouvernement de faire connaître à l'Institut international d'agriculture de Rome, la création du présent comité.

Suit la clôture de la Séance.

Nous signalons qu'aux comptes rendus, sont joints des conseils pour les techniciens de la lutte contre le Doryphore, et un opuscule du gouvernement Belge, relatif au Doryphore et à la Galle verruqueuse de la pomme de terre.

On pourra se procurer ces documents in extenso en s'adressant à M. Mayné, secrétaire du comité sus-indiqué.

Travaux plus récents. — Postérieurement à ces travaux, signalons que le Comité pour la lutte contre le Doryphore s'est réuni en février 1937 à Berlin.

Enfin lors des Journées de la lutte chimique contre les ennemis des cultures (Chimie et Industrie, Paris, 28, rue St-Dominique) du 19 au 25 mai 1937. M. Feytaud, directeur de la station expérimentale de la Grande Ferrade, à Bordeaux, a soumis un nouveau rapport très détaillé sur la question, rapport dans lequel il mentionne à nouveau les recherches de M. Trouvelot (c. f. *Revue de pathologie végétale et entomologie agricole*, tome 24, p. 32) sur la résistance de la pomme de terre, résistance variant avec l'âge du végétal et ses variétés, et sur les variétés résistantes de solanées tubérifères qu'il est en train de sélectionner, et les recherches de parasites du Doryphore en Amérique parmi lesquels la mouche tachinide *Doryphorae doryphorophaga*, entomophage, *Lebia Grandis* petit carabique américain, et *Podisus maculiventris*, punaise insectivore, seraient de précieux auxiliaires dans la lutte menée contre le détestable chrysomélide. Des élevages de ces auxiliaires se poursuivent à la station de la Grande-Ferrade (cf. *Annales des Epiphyties* n° 6 de 1931).

(*à suivre*)

Paul-G. Favard,
Chef des travaux de Zoologie Agricole
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

LE FRAISIER [1]

CULTURE, PRODUCTION, VENTE ET INDUSTRIE DE LA FRAISE

La culture forcée se pratique en hiver avec le concours d'une chaleur artificielle fournie par une couche, un thermosyphon ou un câble électrique. Elle est coûteuse ; elle nécessite des connaissances professionnelles étendues, un matériel spécial et des soins nombreux. Si les fraises obtenues par forçage atteignent un prix toujours élevé, il ne laisse malgré tout qu'un bien faible bénéfice à l'exploitant. Aussi ne citons-nous que pour mémoire ce genre de culture.

La culture hâtée, au contraire, qui exige moins de capitaux, moins de connaissances et moins de soins, qui permet de récolter des fruits avec un mois d'avance — au maximum — par rapport aux mêmes fruits produits en plein air, *assure toujours un beau bénéfice* à ceux qui la pratiquent.

Les variétés : Aurore, Docteur Morère, Grosse hâtive de Lyon, Marguerite Lebreton, Noble, Ville de Caen et mieux encore Surprise des Halles s'y prêtent plus spécialement.

La plantation doit être faite de bonne heure, soit en avril, soit dès le mois d'août, à raison de 40 plants par châssis. Abrités des grands froids et de la neige dès Noël, au moyen de châssis ou simplement de paillassons, et en tous cas de châssis déposés sur des coffres à partir de février, les fraisiers entrent de bonne heure en végétation. Il importe de les aérer chaque fois que le temps le permet, de façon à éviter l'étiolement des tissus verts. Après deux binages et quelques arrosages, les fleurs apparaissent avec une avance variable (deux à quatre semaines). Il faut aérer fortement pendant la floraison pour assurer une bonne fécondation ; recouvrir de paillassons les châssis pendant la nuit. Les premiers fruits mûrs se vendent dans les premiers jours de mai dans le nord, en avril dans le midi. Les prix atteints par les premières livraisons sont par exemple de l'ordre de 8 à 12 francs le kilo contre 3 fr. pour les mêmes produits de plein air. Ces prix s'effondrent verticalement en quelques jours dès que ces fruits « du pays » sont concurrencés par des arrivages provenant des cultures méridionales de pleine terre. Aussi ne faut-il rien négliger pour gagner quelques jours sur la maturité ; c'est pour aboutir à un tel résultat que les professionnels n'hésitent pas — au moins dans le nord de la France — à entourer les coffres de bois d'un bon bourrelet de fumier qui s'oppose au refroidissement.

On peut hâter non seulement des fraisiers plantés l'année précédente, mais aussi des pieds de deux ans bien portants desquels les coulants auront été soigneusement supprimés et auxquels aura été appliquée, en décembre, une fumure convenable.

Il est toujours sage de *pailler* le sol sous châssis. On utilise à cet effet un lit de un centimètre de paille propre hachée que l'on glisse délicatement sous le feuillage dès que les fruits commencent à se former ; c'est un excellent moyen d'éviter qu'ils ne soient souillés au contact de la terre humide.

(1) Voir p. 305.

Le paillage des fraisiers de pleine terre reste toujours recommandable lui aussi, mais la plupart des cultivateurs négligent de prendre cette précaution faute de temps en général. Autant une mince couche de paille peut rendre service en période pluvieuse, autant une couche de paillis trop épaisse risquerait d'entretenir un excès d'humidité en faveur de la pourriture des fruits et des ravages que ne manqueraient d'occasionner d'abondantes limaces.

Les parasites méritent d'être combattus faute de quoi les bénéfices de l'exploitation se trouvent parfois considérablement réduits.

Ces parasites suivants s'attaquent

aux feuilles (Blanc, Nuile, Rouille, Maladie des taches ; Grise, Araignée rouge, Puceron vert, Rhinchyte) ;
aux tiges (Galle des Némerodes) ;
aux fleurs (Anthonome) ;
aux fruits (Blanc, Pourriture ; Iules, Limaces grises et noires ;
aux racines (Pourridié, Maladie bactérienne du collet ; courtilières, noctuelles, otiorrhynques sillonnés, tipules, vers blancs, taupins).

Fraise Alphonse XIII.

Fort heureusement, malgré cette liste apparemment longue, il faut admettre que ces parasites animaux et végétaux ne sont vraiment qu'accidentellement dangereux ; les attaques sont plutôt localisées. A condition de les déceler assez tôt pour entreprendre une lutte efficace dont il serait trop long de parler ici, les dégâts peuvent être enrayés.

Parmi les maladies, il convient de citer cependant : 1° la *Maladie des taches* (Sphœrella Fragariœ) qui sévit indistinctement sur les pieds vigoureux ou faibles, davantage peut-être au soleil qu'à l'ombre, davantage surtout dans les milieux humides et sur certaines variétés peu résistantes à ce mal. Les feuilles se garnissent de petites taches brunes (avec centre blanc) qui suffisent à ralentir les fonctions des dites feuilles. Les traitements cupriques dont nous avons parlé plus haut constituent l'unique remède à appliquer.

2° La *Maladie de dégénérescence*, caractérisée par un feuillage rabougri et mosaïque, des hampes courtes et des fruits menus et durs. D'origine assez imprécise, mais sans doute bactérienne, elle semble être propagée par des pucerons (suceurs des feuilles). Les dégâts sont parfois tels qu'il est difficile de procéder à une petite récolte et impossible de trouver les filets sains indispensables pour procéder à une plantation nouvelle.

3° La *Chlorose* ou jaunisse des feuilles a souvent pour cause un excès de calcaire, mais parfois aussi un défaut d'adaptation de la variété cultivée avec le sol. Certaines variétés se refusent — quoi que l'on fasse en leur faveur — à végéter normalement alors qu'elles se comportent beaucoup mieux ailleurs. Dans les deux cas, tout remède serait illusoire ; mieux vaut renoncer à cultiver la variété choisie.

Parmi les insectes ennemis du fraisier, le Hanneton ou plus exactement sa larve, le *ver blanc*, fait chaque année de grands ravages dans les plantations de tous âges. L'insecte aime à déposer ses œufs dans les touffes de fraisiers ; les jeunes vers blancs coupent et mangent les racines tandis que le feuillage sèche et disparaît.

Contre cet ennemi, il conviendrait de répandre sur le sol de la naphtaline brute pendant la période du vol des hannetons.

L'*Iule des fraises* est un myriapode vermiforme de deux centimètres, qui se tient enroulé et caché entre les mottes et plus spécialement sous le paillis. Il pénètre les fruits mûrs qu'il ronge et rend de ce fait invendables. Une désinfection du sol en automne (à l'aide d'injections de sulfure de carbone (30 grammes par mètre carré) est le seul remède qu'il convient d'appliquer.

(*à suivre*) J. VERCIER.

DU BERRY AU TADLA (1)

PAR FOIX, SAIDA, SAIDIA... — *IMPRESSIONS DE VOYAGE*

Meknès comporte trois parties :

—la Médina flanquée des vastes « aguedals » (vergers irrigués) jadis rivaux de Versailles, où se trouvent jardin d'essais, station d'élevage, école militaire, etc. ;

— la ville basse européenne et israélite, la plus animée, entre la Médina et l'Oued ;

— la ville nouvelle sur un plateau se prolongeant par les camps militaires. Au Maroc, les camps renferment de nombreuses casernes basses et des villas pour les sous-officiers et les officiers.

La ville nouvelle est luxueuse et la vie y est chère.

Le vin s'y vend en bouteilles capsulées, avec d'immenses étiquettes d'une illustration compliquée.

La mise en bouteilles a lieu dans la cave de production, où les machines à boucher voisinent avec les pressoirs et avec les fûts-transports de vins destinés à l'exportation.

(1) Voir page 315.

Le Maroc est en train de se constituer une clientèle sur les bords de la mer de Nord. On lit par exemple dans les journaux : Hambourg demande vins de coupage couleur aussi foncée que possible, extrait dépassant 28 grammes, alcool dépassant 14 degrés ; pour couper avec des vins clairets allemands. De bouquet, on ne parle point. Il n'est, du reste, ni mesurable, ni contrôlable.

Les nombreux laboratoires suivant les vins marocains ne peuvent donner que les chiffres accusés par leurs instruments de mesure.

Au nord de Meknès, nous visitons un village à flanc de montagne dans le massif du *Zerhoun*, où la vigne a toujours été cultivée pour le raisin de table. Les cépages venant, dit-on, des romains, qui ont laissé les ruines de Volubilis, donnent des vins qui manquent de corps. Dans les parties irrigables au-dessous des sources, on cultive l'oranger et toutes essences fruitières, dont la vigne. Au-dessus règne l'olivier et la vigne en alignements très distants et complantée de figuiers ou d'amandiers.

Les berbères vendent leur vendange aux colons. Il en est de même en Algérie où, dit-on, des familles de vendangeurs emportent du raisin pour le revendre au viticulteur lui-même !

Au sud de Meknès, par la vallée plate du Bou-Fekrane, on monte vers *Azrou* (1.200 mètres) où ne mûrit que difficilement le raisin de table. Il y neige chaque année. L'eau est fraîche. Il existe des vergers de cerisiers et d'arbres à pépins.

Puis, route ondulée, jusqu'à la rouge *Khenifra* et à *Kasba-Tadla*. Les chameaux sont à leur place dans cette région, sèche au point qu'on n'a pu moissonner en 1937. Ce sont des camions qui apportent, du nord, les céréales à semer !

On se doute de la misère qui règne, aussi ne peut-on se dépêtrer des mendiants qui assaillent les européens, dans toute l'Afrique, du reste !

Récemment il a plu : on poursuit activement les semailles. Elles germent bien. Le bétail a abandonné ses cercles (côtes saillantes), les moutons, — richesse du pays —, ont l'air gras, mais peut-être n'est-ce que de la graisse de couverture et non du « persillé » dans le muscle !

A *Kasba-Tadla*, cité militaire, et à Beni-Mellal, on s'intéresse actuellement surtout à la culture des clémentines, mandarines et oranges pour profiter d'une précocité de deux semaines sur la côte atlantique, laquelle est plus précoce que la côte méditerranéenne, plus élevée en latitude.

C'est en jours de précocité que le Maroc lutte avec l'Algérie et que l'Algérie lutte avec le Midi.

De Kasba-Tadla à Casablanca, on traverse des pays à céréales cultivées par des colons autour d'*Oued-Zem*, puis par des arabes, en petites fermes de plus en plus nombreuses, à partir de *Khouribga*, cité des phosphates riches en P²O⁵.

On entre dans la Chaouïa, banlieue de *Casablanca*, capitale économique du Maroc. Le vin de 11 degrés s'y vend 1 fr. 50 le litre. Le consommateur a du choix, à partir de 1 fr. 75, entre les crus rouges et rosés des régions suivantes :

— Chaouïa : Sidi-Larbi, Beni-Amar, Ouled-Thaleb, Bou-Laouanne, Saint-Jean-de-Fedhala.

— Rabat : Valpierre.

— Meknès : Toulal, Chérika, Aït-Souala.
— Berkane : Beni-Snassen.

L'abondance de la production légumière arrosée par moto-pompe sur la côte atlantique, surtout à Fedhala, et venant s'exporter à Casablanca, rend la vie relativement bon marché dans la grande ville.

Les salaires y sont restés bas : six à sept francs par jour. On se demande comment peut se nourrir une famille quand le pain est presque aussi cher qu'en France : 2 francs à 2 fr. 25 le kilogramme.

Pour les musulmans abstinents, il ne peut être question d'acheter du jus de raisin !

Quant aux européens, ils préfèrent les vins rosés :

Aux gros vins teinturiers,
Il faut que tu préfères
Ceux des coteaux légers :
Le « Chérika » berbère.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université, Ingénieur agronome.

BIBLIOGRAPHIE

Maillet Ch., ingénieur E. T. C. — **Annuaire Avicole et du Petit élevage.** — Édité par « Publicité et Éditions pratiques », 5, Avenue de Paris, à Tunis.

Cet important volume de 350 pages, est présenté avec goût ; les matières y sont réparties avec méthode, afin de faciliter les recherches.

La première partie comprend un aide mémoire à l'usage des propriétaires de basse-cour et de petits élevages. Successivement, y sont développés, au point de vue essentiellement pratique, les différents élevages : poules, pintades, dindons, pigeons, canards, oies, lapins oiseaux de volière, abeilles, chiens, chats, chèvres, etc...

Des tableaux synoptiques permettent de déceler rapidement des principales maladies de l'élevage et indiquent, en regard, les remèdes les plus efficaces.

La branche avicole est complètement revue et corrigée et fait état des connaissances les plus modernes ; l'apiculture est traitée de façon rationnelle et pratique.

Dans la seconde partie, qui englobe la France, la Belgique, la Suisse, l'Afrique du Nord, les Etats Unis d'Amérique, le Canada, sont traités méthodiquement toutes les questions se rapportant aux différents petits élevages ; Sociétés et groupements, bibliographie, fournisseurs de l'élevage, commerces spéciaux.

Les listes d'éleveurs, d'établissements avicoles, apicoles, etc..., de ces différents pays, y figurent dans un ordre logique et constituent une documentation unique et soigneusement tenue à jour.

Enfin, la dernière partie contient des formules types permettant à chacun de constituer le « Livre de sa basse-cour ».

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 28 mars. — 8°5 à 11°, 17 à 14 fr. ; costières, 11° et au-dessus, 15,00 à 13 fr. 50 ; vin de café, 17 à 16 fr. ; blanc et rosé, 16 à 15 fr. ; moyenne des 10 degrés 5, 15 fr 25.

Il s'est traité à la cave coopérative de Marguerittes, 300 hectos 10°5 à 163 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier**, 29 mars. — Rouge, 9° à 12°, 16,75 à 14 fr. Moyenne, 10°5, 15 fr. 15 ; vins rosés et blancs, incotés.

Sète, 23 mars. — Vins de pays, vin rouge, 13,75 à 16 fr. 75 ; rosé, 13,75 à 16 fr. 75 ; blanc, 15,25 à 17 fr.

Vins d'Algérie : rouge, 14,75 à 15 fr. 75 ; rosé, 15 à 16 fr. ; blanc, 16 à 17 fr.

Béziers, 25 mars — Vins rouges, 9° à 11°, 16,75 à 14 fr. 00 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires.

Alcools : eaux-de-vie de vin, 803 à 825 fr. ; Fine Languedoc, 890 à 900 fr. ; eaux-de-vie de diffusion, 575 à 580 fr. : eaux-de-vie de marc, 480 fr. l'hectolitre aux 100 degrés.

Olonzac, 27 mars. — 13,50 à 15 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian, 27 mars. — Vins rouges, 14,25 à 16 fr. 50 le degré.

AUDE. — **Carcassonne**, 26 mars. — 9° à 10°, 16,50 à 15 fr. 25 ; 10°5 à 12°, 14,50 à 13 francs 50.

Narbonne, 24 mars. — 9° à 12°, 16,50 à 13 fr. 50 ; moyenne des 10°5, 15 fr.

Lézignan, 23 mars. — Minervois et Corbières : 10° à 12°, 15,50 à 13 fr. 50.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 26 mars. — Chambre de Commerce : insuffisance d'affaires, pas de cote.

TOURAINE. — Cour-Cheverny. Cours stationnaires à 18-19 fr. le degré-hecto.

INDRE. — La moitié de la récolte est vendue. Les transactions deviennent rares. Les prix sont de 3 fr. 25 à 3 fr. 50 selon qualité, le litre pris à la propriété

ANJOU. — MAINE-ET-LOIRE. — Tous les vins rouges de faible degré sont vendus. Vente des vins blancs nulle. Les vins de 6 à 9° se vendent 16,50 à 17 fr. le degré. Des vins de petits degrés se sont vendus jusqu'à 20 fr.

MAINE. — SARTHE — La plus grande partie de la récolte de 1937 est vendue. Les rouges se vendent 550 à 600 fr. la barrique da 220 litres ; les blancs ordinaires de 650 à 800 fr. ; les blancs fins de 800 à 1 100 francs ; les Jasnières (appellation contrôlée) de 1.500 à 2.000 francs.

SANCERROIS. — Dans le Sancerrois, cours de 800 à 1.000 francs l'hecto pour les sauvignons, de 350 à 400 fr., pour les blancs ordinaires, les rosés et les rouges.

AUVERGNE. — Les vins pourtant excellents ont donné lieu à peu de ventes. Les prix sont de 32 à 35 fr. le pot de 15 litres en rouge, et de 35 à 40 fr. pour les rosés.

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Le marché des eaux-de-vie est peu actif, les cours sont sensiblement les mêmes que ceux pratiqués il y a quinze jours.

Les cours des cognacs sont, par hecto nu, les 60 degrés, départ Grande Champagne : 1.350 fr. ; Petite Champagne : 1.300 fr. ; bons bois : 1.250 fr. ; fins bois : 1.240 fr. ; bois éloignés : 1.230 fr.

Armagnac : les prix sont, pour les 1935, base 51°. Bas-Armagnac : 900 fr. l'hectolitre ; Haut-Armagnac, 950 fr., et Tenarèze, 925 francs.

Les eaux-de-vie de vin sont tenues à Béziers entre 800 à 825 fr. l'hectolitre à 100° ; fine Languedoc, 890 à 900.

Les eaux-de-vie du Midi valent 475 à 480 francs l'hectolitre d'alcool pur, base 100 degré. Les eaux-de-vie de marc de Touraine sont offertes à 520 francs l'hectolitre à 100 degrés. Les eaux-de-vie de marc de Bourgogne (nouveau), 610 fr. 100 degrés (départ).

Les eaux-de-vie de piquettes sont cotées à Béziers de 575 à 580 fr. l'hectolitre les 100 degrés.

Les eaux-de-vie de cidre supérieures, de 700 à 850 fr, base 100 degrés ; celles de qualité courante, de 675 à 700 fr., base 100 degrés.

(*La Feuille Vinicole*).

POMMES DE TERRE

Paris, 10 mars. — Pommes de terre aux 100 kilos : rosa 90 à 100 ; jaune commune 48 à 52 ; saucisse rouge 70 à 80 ; sterling 60 à 65 ; blanche commune 40 à 50 ; nouvelle d'Algérie 170 à 230 ; hollande d'Algérie 250 à 300 ; rouge d'Algérie 240 à 260.

PAILLES ET FOURRAGES

Avignon. — Foin, 35/36 ; luzerne, 38/40 ; paille, 12/13 ; graines de luzerne, 600/625 ; de sainfoin, 145 ; vesces, 100.

Apt. — Foin, 30 ; paille batteuse, 12/14.

Vaison. — Graines de luzerne, 650/700 ; de sainfoin, 165.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 20 au samedi 26 mars 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche .	21.	6	15.	5.		3.	20.	—1.	14.	1.		
Lundi	21.	6.	11.			trac.	21.	7.	11.	3.		4.
Mardi.....	19.	7.	9.	0.		3.	21.	0.	6.	0		
Mercredi ...	18.	3.	6.	—1.		trac.	20.	1.	11.	8.		2.
Jeudi.....	21.	5.	7.	0.			21.	0.	13.	5.		3.
Vendredi ...	24.	3.	14.	7.		7.	21.	0.	11.	5.		10
Samedi.....	19.	6.	9.	—1.	trac.	trac.	19.	2.	11.	1.		
Total ...					trac.	»					0.0	»
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	22	4.	14.	5.		trac.	24.	1.	11.	1.		
Lundi	21.	8.	11.	5.		5.	17.	2.	14.	0.		2.
Mardi	21.	7.	11.	1.		2.	16.	1.	9	3		8.
Mercredi....	20.	4.	8.	—1.		1.	16.	6	8.	2.		trac.
Jeudi.....	22.	4.	8.	—2.			17.	7.	6.	1.	trac	2.
Vendredi ...	21.	2.	12.	7.		trac.	18.	7.	9.	4.		3.
Samedi.....	16.	7.	10.	—2.		13.	18.	6.	8.	—2.		3.
Total ...					0.0	»					trac.	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	15.	0.	12.	2.		2.	17.	7.	9.	0.		6.
Lundi	19.	4.	13.			1.	19.	3.	12.			
Mardi.....	19.	2.	7.	2.		9.	18.	2.	5.	2.		
Mercredi....	16.	1.	7.	—1.			18.	4.	7.	—1.		2.
Jeudi.....	18.	0.	4.	—1.			18.	1.	3.	2.		
Vendredi ...	18.	2.	9.	6.			17.	2.	7.	4		trac.
Samedi.....	19.	8.	10.	2.		8.	19.	8.		4.		14.
Total					0.0	»					0 0	»
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	23.	4.	13.	6.		8.	18.	6.	15.	7.		
Lundi	22.	7.	14.	6.		2.	16.	4.	15.	7.	trac.	
Mardi.....	21.	6.	12.	1.		10.	16.	7.	13.	1.		13
Mercredi ...	19.	4.	9.	2.		6.	18.	12.	11.	2		
Jeudi.....	18.	4.	9.	1.			17.	9.	11.	3.	trac.	trac
Vendredi ..	21.	8.	11.	4.	trac.	1.	17.	7.	12.	0.		
Samedi.....	14.	9.	11.	5.		8.	16.	7.	13.	3.	1.	
Total						»					65.0	»
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche ..	20.	9.	12.	2.		trac.			»	»		
Lundi	18.	9.	13.	6.					19.9	10.8		trac.
Mardi.....	17.	9.	10.	3.		13.			16 5	10 6		0.1
Mercredi ...	17.	11.	7.	0.		4.			15.8	8.4		6.3
Jeudi.....	10.	8.	7.	1.	5.	1.			14 4	9.0		0.8
Vendredi ..	10.	8.	12.	—1.	1.				10.1	8.0		»
Samedi.....	13.	4.	15.	1.					21 8	13.2		»
Total					6.0	»					»	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	14.	8.	13.	3.			17.0	4.4	16.7	5 0		0.2
Lundi	17.	6.	11.	6.			15.2	4.8	16.7	5.4		11.1
Mardi.....	20.	10.		7.		trac.	16.0	7 7	12.0	5.3	1.1	7.0
Mercredi ..	17.	11.	7.	2.		trac.	16.9	9 4	9.3	1.9	0 5	0 0
Jeudi.....	14.	9.	6.	5.	7.	3.	14 3	9 5	9.2	5.8	9.4	0 0
Vendredi ...	17.	11.	14.	6.	4.		19.0	8.9	12.9	5.8	0 2	0.0
Samedi.....	17.	8.	17.	9.	trac.		20.1	5.2	11 5	6.8		0.0
Total					14.0	»					14.5	204 0

Observations.— Printemps

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES, Plus de CASSES ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

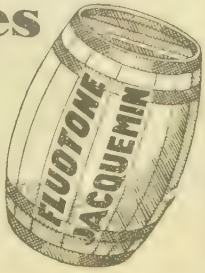
est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.



Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

G. JACQUEMIN & Cie à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)

L'Eudémis et la Cochylis

sont combattus efficacement par le

BORTOX

EUDÉMIS - COCHYLIS

LE PREMIER des INSECTICIDES ROTÉNONÉS.

LE PLUS EFFICACE car constamment contrôlé sur les insectes eux-mêmes

POUDRAGES AUTORISÉS PAR LA LOI JUSQU'A LA RÉCOLTE, car SANS DANGER pour les hommes et les animaux domestiques. — Demandez le **BORTOX** aux vendeurs des produits de la Cie BORDELAISE. Sté Ane capital 35 millions, ou à la :

Cie BORDELAISE des Produits Chimiques. — Agence du Sud-Est. — 4, rue Viala, AVIGNON

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

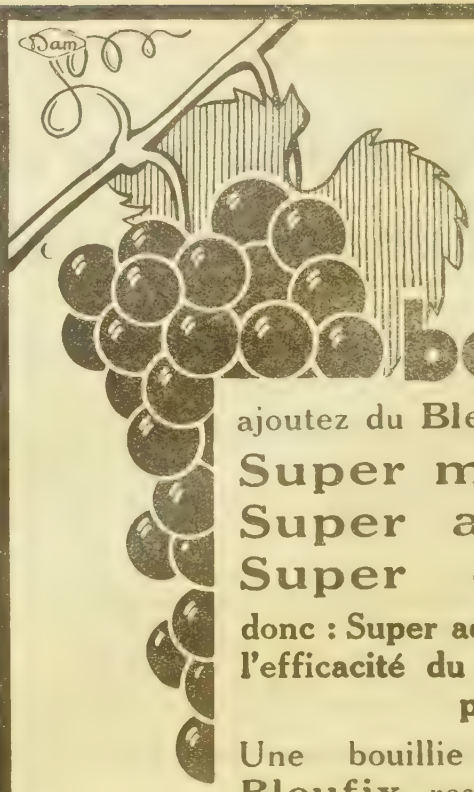
Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaatfabriek, VLARRDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x^e)



à toutes vos bouillies

ajoutez du **Bleufix** qui les rend

Super mouillantes
Super adhérentes
Super colorantes

donc : Super actives "il maintient l'efficacité du cuivre en cas de pluie".

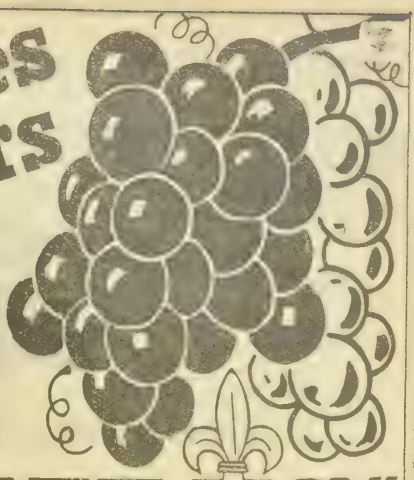
Une bouillie additionnée de **Bleufix** reste en suspension.

BLEUFIX

BÉZIERS

Le Bleufix
est une spécialité de
LA LITTORALE
DE BÉZIERS

LA LITTORALE



Vos vignes et vos vergers

exigent la protection de la

FLEUR DE CHAUX "LE LIS"

E[TS] BALTHAZARD, à GRENOBLE (Isère)

2 et 4, rue Charles-Testoud - Téléphone 11-67 et 28-26

Etabl[ts] MALBEC

1, Rue Carlencas - MONTPELLIER

Tél. : 48-24

Soufreuse " JULLIAN "

Pulvérisateur " le LÉGAL "

Pulvérisateur " VAL D'OC "

à pression

SULFATEZ c/ MILDIOU avec JETS

" FUSO "	1 trou. Lances à main ..	5.00
	— Machines	5,50
	3 trous. Vignes g[es] végétation, et intérieur ceps	10.50
" Sphérique " (A. Cadoret et A. M.)		
	5 trous int' ceps.....	13,00
	Tamiseur spécial " Préjet "	5,50

Franco-poste pour commandes au-dessus de 20.00

Indispensable dans tout équipement

C/remb[t], mand., chèq. ou virem. c/ c/ P. 24260 Paris

A. MORINEAU, Ing[r]. 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12[e]

PÉPINIÈRES GARONNAISES

VIGNES

HYBRIDES

Porte-greffes - Raisins de table

ARBRES

FRUITIERS - FORESTIERS

Spécialité de Pêchers

Plantes ornementales - Rosiers

cultivés et sélectionnés au

DOMAINE de BAGNOLS CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS (Hte-Gne - Tél. 1

Cultures soumises au Contrôle phytopathologique de l'Etat

-: Catalogue sur demande :-

VITICULTEURS ! Exigez de votre fournisseur le

SULFATE DE CUIVRE

Qualité — CUPRA — Pureté

Stéatites Cupriques -- Insecticides

La GAULOISE

Société Générale
de l'Industrie Cuprique

32, Rue Thomassin — LYON — Tél. Franklin : 64-64

Usines : LE PONTET (Vaucluse) ; St-FONS (Rhône)

Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL,** A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

Les Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

12 Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ALGER, BENI-MEZED, ARZEW

Marques : A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, " R.I S. ", Bmy CROS

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences de la loi sur la Répression des Fraudes.

Catalogues, notices, prospectus, échantillons gratis sur demande

AGRICULTEURS ! VITICULTEURS !

Si vous êtes amis de Vos Intérêts.

. . . Vous exigerez de vos fournisseurs les

CHAUX VIVES -:- FLEURS DE CHAUX
CHAUX POUR AMENDEMENTS

Marque **C. V. R.** Usine à VIVIERS (Ardèche)

à teneurs ÉLEVÉES en ÉLÉMENTS UTILES

Société des Chaux Vives de la Vallée du Rhône — 11, Cours Lafayette -- LYON

"LE COLLOÏDA EST SOLUBLE"
LES AUTRES SOUFRES
NE LE SONT PAS

SOIGNEZ ÉCONOMIQUEMENT ET EFFICACEMENT VOS VIGNOBLES avec

LES COLLOÏDES L. C. A.

PAROÏDIUM
Soufre en suspension colloïdale
GRIVER
Cuivre en suspension colloïdale

Écrire à M. ALLAN
1, rue du Général-Thomières
BÉZIERS

CAROUBO

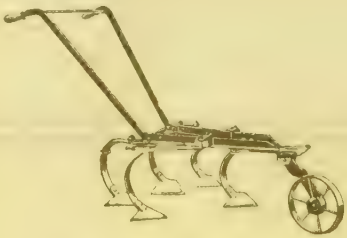
Caroubes de Candie concassées
et dénoyaudées en grumeaux et en farine
renfermant de 45 à 50 o/o de sucre pur

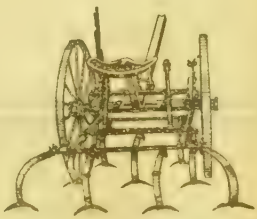
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DU NEOGUM
9, Rue Roux-de-Brignoles - MARSEILLE
USINE " MASSILIA "
Téléphone Dragon 69-51 - R. C. 19.744

VITICULTEURS...

Pour produire bon marché, la culture superficielle, rapide, économique donnant des rendements supérieurs s'impose.

Mais elle ne peut être appliquée qu'avec des appareils conçus et construits pour elle.





Vous les trouverez en toute grandeur et tout modèle aux :

Ateliers des CULTIVATEURS "JEAN"

à CARCASSONNE — 18, route de Toulouse

Brochures relatives à l'application de la méthode de culture ***"JEAN"***
et prospectus gratuits sur demande

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillunt

30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles.

LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS
(RÉGION DUSUD-OUEST)

XI^e Concours régional agricole de Toulouse

La Société délivrera les 21, 23 et 24 avril 1938 pour Toulouse au départ de toutes les gares situées sur les sections de : Foix, Saint Gaudens, Auch, Valence-d'Agen, Villefranche-de-Rouergue Narbonne à Toulouse, Castres à Montauban et à Castelnaudary, Tessonnières à Albi, ainsi qu'au départ des gares de : Saint-Girons et Salies-du-Salat, *des billets spéciaux d'aller et retour de 3^me^ classe à demi-tarif.*

Avec minimum de perception de : 5 fr. pour les adultes et 3 fr. pour enfants de 4 à 10 ans.

Renseignez-vous dans les gares intéressées.

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY
offrent une grande résistance aux pluies

SOLVAY

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99 LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE!
Puissant et rustique - Résistant au calcaire
Triomphant de la sécheresse - Régulièrement fructifère

R 110. R. 31 Sujets également remarquables.
Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

PEPINIERES RICHTER

BÉZIERS – MONTPELLIER – AIX-EN-PROVENCE

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE GROS TEINTURIER
issu du Carignan et de l'Alicante-Bouschet
puissant — fructifère — durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration
et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN Très productif, très rustique
couleur double de celle du Carignan

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Raciné — Boutures ::
Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

50 GRAMMES **KUIVRAK**

Adhésif ANTICRYPTOGAMIQUE et stimulant des sulfates de cuivre

En combinaison avec **Carbonate** et **Eaux météoriques**
donneront l'**EAU CÉLESTE**

KUIVRAK détruit **Pyrales, Eudémis,** et cela sans poison, sans aucun danger
Lire notre circulaire encartée dans le *Progrès* du 27 mars 1938

PRODUITS VINÉA 31, Allées Paul-Riquet, BEZIERS
Téléphone ; 462

VIRICUIVRE

Garanti **16** pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'
OXYCHLORURE
Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
10, Quai de Serin, LYON

MATÉRIEL DE SULFATAGE MODERNE
Etabl^ts DENAT & C^ie
55, Avenue Gambetta - BÉZIERS - T. 9-65

Les Reines de Pompes à compression
La SUPER-COURSANNAISE
à double effet
La SUPER-EXPRESS
à simple effet
Renseignement sur demandes

Les larves et l'insecte parfait du DORYPHORE
sont détruits radicalement par contact et ingestion
par **poudrages** par la **POUDRE SAVES SPÉCIALE N° 4**
par **sulfatages** par la **BOUILLIE INSECTICIDE AS**
Cette dernière s'emploie à la dose de 1 kilo par 100 litres d'eau et est garantie sans arsenic
BOUILLIE G. MARQUÈS (7 Grands Prix — Hors Concours)
En 1895, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, procédant à des essais comparatifs, donna le plus haut coefficient à cette Bouillie.
Soufro-Stéatite permanganaté 10 o/o sulfate de cuivre
Soufro-Bouillie mouillable

Etablissements **SAVES**, 6, Port Saint-Etienne — **TOULOUSE**

FLUIDOL pour Soufrer en Sulfatant
— 300 gr. pour 5/10 kgs de notre Soufre —
Vous obtiendrez sans crainte d'engorgement pour un prix modique
le meilleur des Soufres mouillables
= Agents demandés =
FLUIDOL est un puissant adhésif
Il a fait ses preuves dans la lutte contre le mildiou en 1932 notamment
FLUIDOL mouillant et adhésif connu
est en vente à la
DROGUERIE CENTRALE DU MIDI
6, Avenue de la République, 6 — BÉZIERS

" LE CHANTEJOT "

Epandages des engrais à la volée
en bandes ou en lignes
par dispositif spécial
Voies de 80, 90 ou 1 m. 10
Prix spéciaux sans hausse

Ets SIBOULET, RAY, GALLERAND & Cie
CHATEAUROUX (Indre)

VOLCK

MARQUE DEPOSEE

Puissant insecticide à base d'huiles minérales blanches.

Pour tous renseignements sur VOLCK-HIVER, VOLCK-ANTILICHENS et VOLCK-ETE, écrire au Département VOLCK,

STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES
82, Avenue des
Champs-Elysées - PARIS

F. 38-507 B

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

ARBORICULTEURS !

Aqrès avoir nettoyé vos arbres par les **Traitements d'hiver de Régnération ou d'entretien**, et les avoir débarrassés des vieilles écorces, mousses, lichens, cochenilles, kermès, etc...

Ne négligez pas de faire un **traitement préprintanier** pour détruire les **Cryptogames**, tels que **Oïdium, Blanc, Tavelure, Monilia, Corynéum, Cloque**, etc..., avec le

VERDOSOUFRE

Soufre mouillable au Verdet

Spécialement étudié par M. DESFLASSIEUX, dans ses vergers du Colombier, et fabriqué par M, René BARRÈRE, arboriculteur à Espira-de-l'Agly (P.-O.)

Le VERDOSOUFRE contient { 75 pour cent de soufre maille 300 / 3,15 pour cent cuivre à l'état de verdet / 1 pour cent alcool terpénique sulfoné

Ses avantages sont :

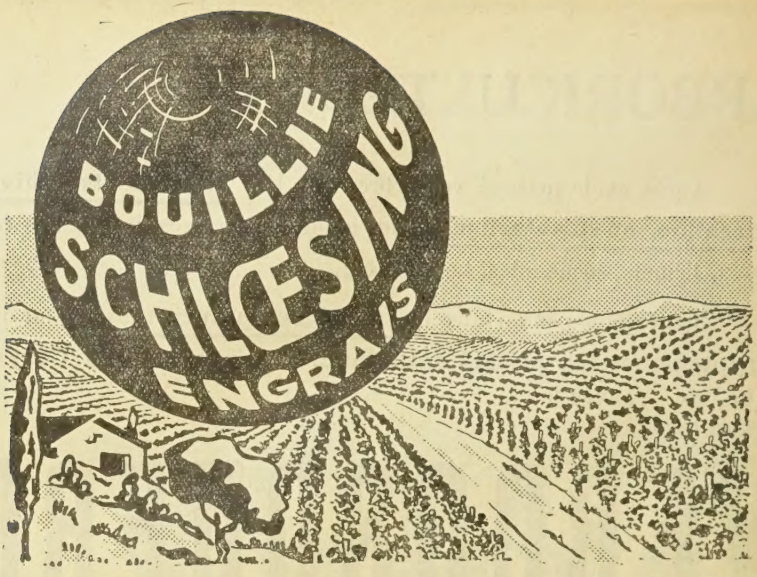
Cuivre entièrement soluble à l'eau et plus efficace que dans les bouillies ordinaires où il est neutralisé par le carbonate ou la chaux.

Pouvoir mouillant et adhérent très important par suite de l'alcoo terpénique sulfoné qu'il contient.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à la :

Société Anonyme des Produits Chimiques et Engrais de Bram

26, Rue Coste-Reboulh - CARCASSONNE - Tél. 2.06



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox — Insecticide en poudre. Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmiliéres

Dorypoudre — Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING — Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.